KRUPS

PREP&COOK

www.krups.com

INHALT

SEITE

I – BESCHREIBUNG DES GERÄTES 1

II – KENNENLERNEN DES GERÄTES 1
1. Zubehörteile 1
2. Bedienfeld 2

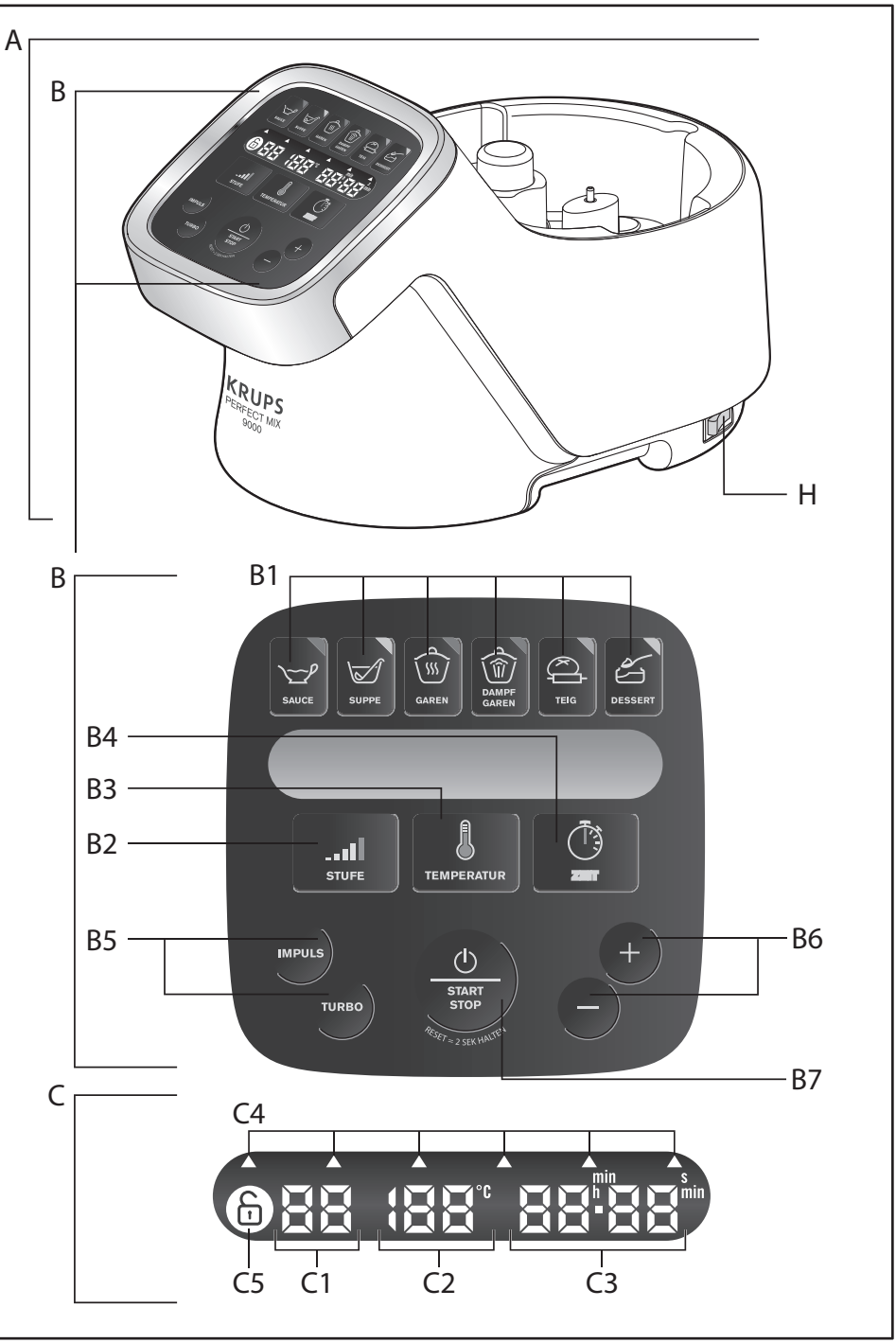
III – VERWENDUNG DES GERÄTES 3
1. Vor dem ersten Gebrauch 3
2. Manueller betrieb 5
3. Automatischer Programmbetrieb 8
4. Verwendung des Dampfgareinsatzes 10

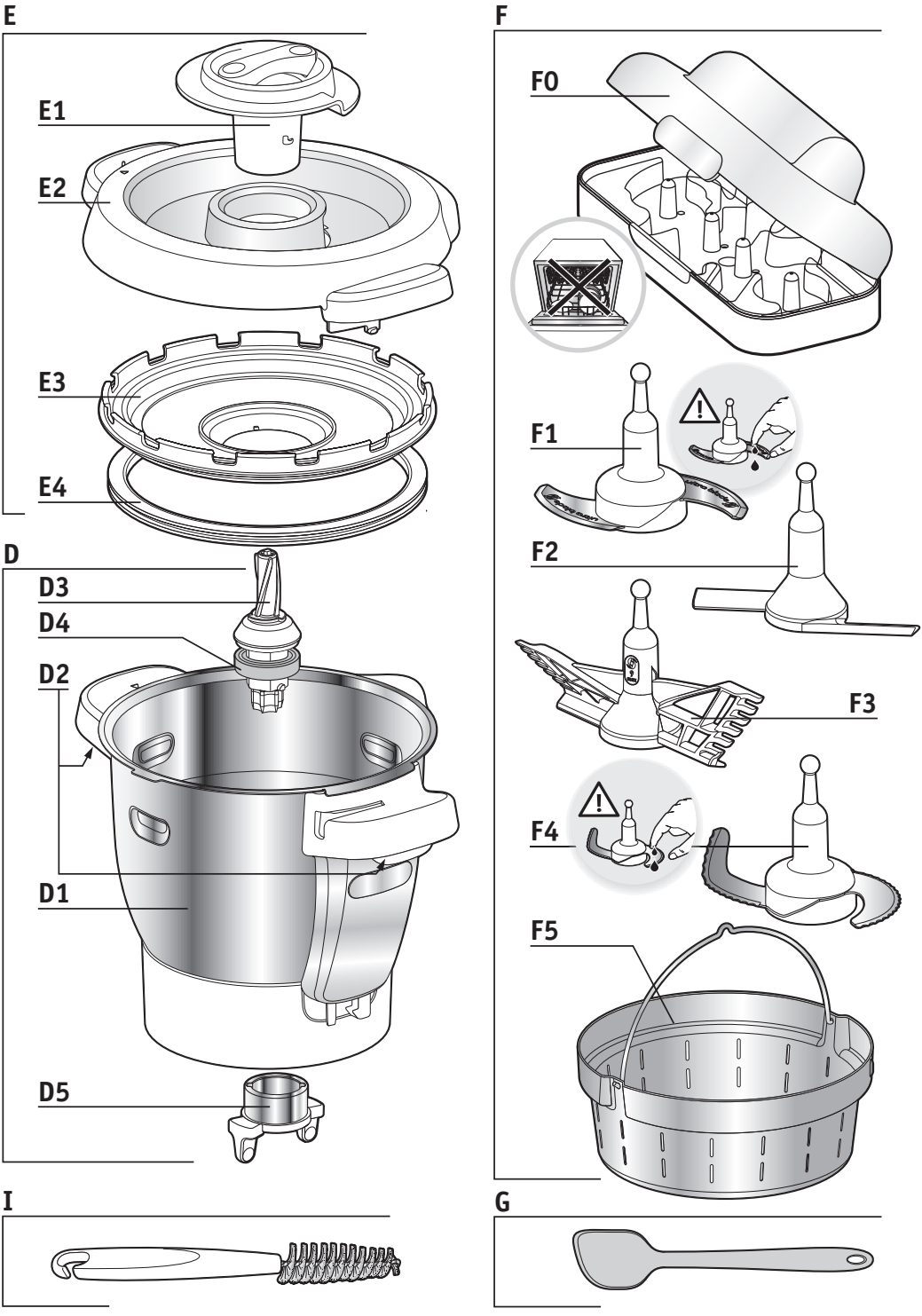
IV – REINIGUNG DES GERÄTES 11

V – WAS TUN, WENN IHR GERÄT NICHT FUNKTIONIERT? 12

TECHNISCHE GERÄTEDATEN 14

RECYCLING 14


A
B
KRUPS
PERFECT MIX
9000
H
B
B1
SAUCE
SUPPE
GAREN
DAMPF GAREN
TEIG
DESSERT
B4
B3
B2
STUFE
TEMPERATUR
B5
IMPULS
TURBO
START STOP
RESET = 2 SEK HALTEN
B6
B7
C
C4
°C
min
h
s
min
C5
C1
C2
C3


E
E1
E2
E3
E4
D
D3
D4
D2
D1
D5
F
F0
F1
F2
F3
F4
F5
I
G

Liebe Kundin, lieber Kunde!
Wir gratulieren Ihnen zum Kauf dieser Küchenmaschine von KRUPS.
Beim Durchlesen der Bedienungsanleitung erhalten Sie wertvolle Hinweise für die vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten Ihres Gerätes: Zubereitung von Saucen, Suppen, und Schmorgerichten, Dampfgaren, Teigen und Desserts.

ACHTUNG : Die Sicherheitshinweise sind Teil dieses Geräts. Bitte lesen Sie sie aufmerksam bevor Sie Ihr neues Gerät benutzen. Bewahren Sie sie an einem Ort auf, an dem Sie sie wiederfinden und zum späteren Nachschlagen verwenden können.

I – BESCHREIBUNG DES GERÄTES:

A Motorblock
B Bedienfeld
- **B1** : Auswahltasten für automatische Programme
- **B2** : Regler Geschwindigkeitsstufe (Stufe)
- **B3**: Regler Kochtemperatur / Aufheizkontrollleuchte
- **B4**: Regler Zubereitungszeit
- **B5**: Impuls-/Turbo-Regler
- **B6**: „+/-“-Regler
- **B7**: Start-/Stop-/Reset-Taste

C LCD-Display
- **C1**: Geschwindigkeitsanzeige
- **C2**: Temperaturanzeige
- **C3**: Anzeige der Zubereitungszeit
- **C4**: Programmanzeige
- **C5**: Sicherheitskontrollleuchte

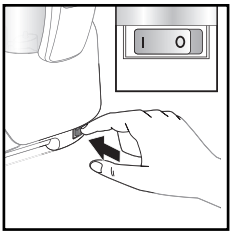
D Schüssel
- **D1**: Edelstahlbehälter
- **D2**: Griff mit Drücker
- **D3**: Abnehmbarer Antrieb
- **D4**: Dichtungsring
- **D5**: Sicherungsring für den Antrieb

E Deckeleinheit
- **E1**: Dampfregler / Stopfen
- **E2**: Deckel
- **E3**: Dichtungsträger
- **E4**: Dichtungsring

F Zubehörteile:
- **F0**: Zubehörbox
- **F1**: Ultrablade-Universalmesser
- **F2**: Misch-/Rühraufsatz
- **F3**: Schlag-/Rühraufsatz
- **F4**: Knet-/Mahlmesser
- **F5**: Dampfgareinsatz

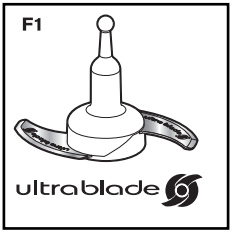
G Spatel
H Ausschalter zum Abschalten der Stromversorgung Ihres Geräts
I Reinigungsbürste

II – KENNENLERNEN DES GERÄTES

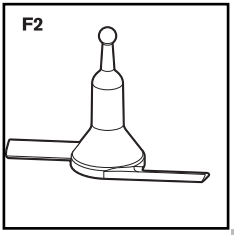


Ihr Gerät ist mit einem Ausschalter ausgestattet. Stellen Sie den Schalter auf 1, um das Gerät einzuschalten.

1. ZUBEHÖRTEILE

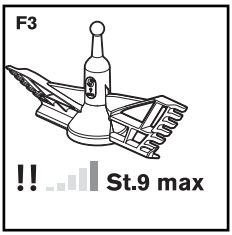


■ Mit dem **scharfen Universalmesser** können Sie Gemüse, Kräuter, Fleisch oder Fisch **zerkleinern** und Suppen oder Kompotte **mixen**.

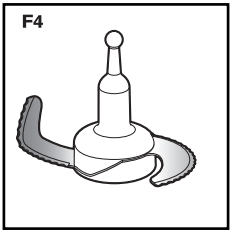


■ Mit dem **Misch-/Rühraufsatz** können sie die Lebensmittel behutsam **vermischen**, so dass Ihre Zubereitungen sorgfältig verrührt werden.

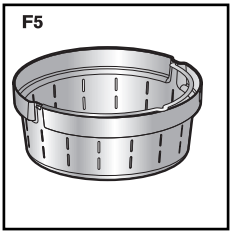
■ Mit dem **Rühr-/Schlagaufsatz** können Sie Eier zu Schnee oder cremig **schlagen**, Mayonnaise und Saucen **emulgieren** oder Ihre Zubereitungen luftig und schaumig aufschlagen. Der Rühr-/Schlagaufsatz darf maximal bis auf Stufe 9 verwendet werden.



■ Mit dem **Knet- und Mahlmesser** können Sie schweren Teig **kneten** oder leichten Teig **rühren**, Trockenfrüchte **mahlen** oder Eis **zerstoßen**.



■ Mit dem **Dampfgareinsatz** können Sie Gemüse, Fisch und Fleisch auf gesunde und leichte Art und Weise garen.



Diese Zubehörteile verfügen ebenfalls über Greifflächen, um die Handhabung bei deren Verwendung während der Zubereitung zu erleichtern.

2. BEDIENFELD

Ihr Gerät verfügt über 2 Betriebsarten:

■ **Manueller Betrieb:**

Mit dem manuellen Betrieb können Sie die Einstellungen individuell wählen und so die Geschwindigkeit, die Kochtemperatur oder die Zubereitungszeit nach Ihren Wünschen anpassen.

Auswahl der persönlichen Einstellungen:

Auswahl der Geschwindigkeit.

12 Geschwindigkeitsstufen
- **2 Geschwindigkeiten im Intervallbetrieb**
  Stufe 1 (5 Sek. an / 20 Sek. Pause)
  Stufe 2 (10 Sek. an /10 Sek. Pause)
- **10 Geschwindigkeitsstufen:**
  Stufen 3 bis 12

Auswahl der Kochtemperatur.

Von 30 ° bis 130 °C (einstellbar in 5°C-Schritten). Die Aufheizkontrollleuchte leuchtet beim Start des Kochvorganges auf und erlischt, sobald die Temperatur im Inneren des Behälters unter 50 °C abgesunken ist.

Auswahl der Zubereitungszeit

Einstellbar von 5 Sekunden bis 2 Stunden (in 5-Sekunden- bzw. 1-Minute-Schritten).

IMPULS/TURBO Taste

Durch Drücken der Taste IMPULS rührt das Gerät automatisch im Intervallbetrieb. Solange Sie die TURBO-Taste gedrückt halten rührt die Maschine auf Höchstgeschwindigkeit.

+/- Regler

Erhöhung oder Verringerung der Geschwindigkeit, Kochtemperatur und Zubereitungszeit.

START-STOP-Taste
- Starten des zuvor ausgewählten automatischen Programms
- **Starten** der zurvor manuell ausgewählten Einstellungen
- **Stoppen**, um den laufenden Betrieb zu unterbrechen
- **Zurücksetzen** der ausgewählten Einstellungen, indem die Taste zwei Sekunden lang gedrückt wird

■ **Automatische Programme:**

Bei diesen folgenden Programmen sind die Geschwindigkeit, die Kochtemperatur und die Zubereitungszeit voreingestellt.

Auswahl eines automatischen Programms:

SAUCE
In diesem Programm werden eine kontrollierte Garung und regelmäßiges Umrühren miteinander kombiniert.

SUPPE
In diesem Programm werden Zutaten gegart und vermischt, um Cremesuppen oder grob gemixte Suppen zuzubereiten. (Programm **P1** Cremesuppe/**P2** grob gemixte Suppe)

GAREN
In diesem Programm werden die Zutaten gedünstet, wobei in Intervallen gerührt wird und so ein kontrolliertes Garen der Speise erfolgt (Programm **P1** gedünstetes Gemüse/**P2** Schmorgerichte/**P3** Risotto).

DAMPFGAREN
Bei diesem Programm wird bei gleichbleibender Temperatur dampfgegart.

TEIG
Programme zum Kneten von Teig. In den Programmen **P1** und **P2** kann man den Teig nach dem Kneten noch 40 Minuten bei 30°C gehen lassen (Programm **P1** Brot/**P2** Hefeteig). Programm **P3** ist für Rühr- und Sandkuchen geeignet.

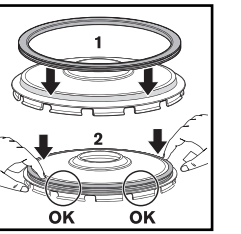
DESSERT
Programm zum gleichzeitigen Rühren und Emulgieren mit Temperaturzufuhr.

III – VERWENDUNG DES GERÄTES

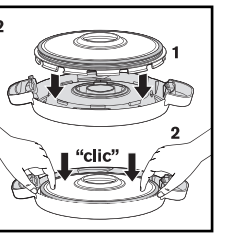
1. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Zusammenbauen des Behälters und der Deckeleinheit

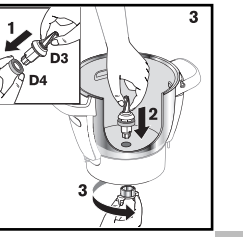
- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Bestandteile **(D, E, F, G)** mit heißem Seifenwasser, mit Ausnahme des Motorblocks **(A)**. Ihr Behälter **(D)** ist mit einem abnehmbaren Antrieb **(D3)** ausgestattet, um die Reinigung zu erleichtern.
- Stellen Sie sicher, dass vor der Inbetriebnahme des Gerätes die gesamte Verpackung, insbesondere die Schutzverpackung zwischen dem Behälter **(D)** und dem Motorblock **(A)**, entfernt wurde.
- Setzen Sie den Dichtungsring **(E4)** auf den Dichtungshalter **(E3) (siehe Abb. 1)**.



- Drücken Sie die gesamte Einheit in den Deckel **(E2) (siehe Abb. 2)**.

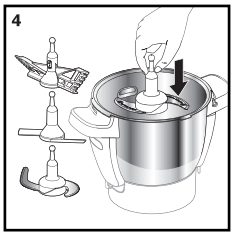


- Setzen Sie den Dichtungsring **(D4)** auf den Antrieb **(D3)**. Befestigen Sie die Einheit unten im Behälter mittels des Sicherungsrings **(D5) (siehe Abb. 3)**.

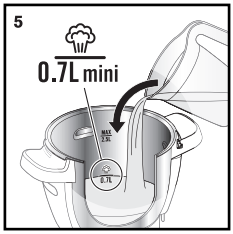


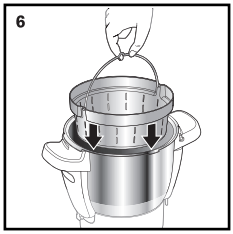
Diese Teile sind für den ersten Gebrauch bereits zusammengebaut. (**Zum Auseinanderbauen** siehe Abschnitt IV **„Reinigung des Gerätes“**).

■ Setzen Sie das gewünschte Zubehör in den Behälter:
- die Zubehörteile **(F1, F2, F3, oder F4)** auf den Antrieb unten in den Behälter **(siehe Abb. 4)**.

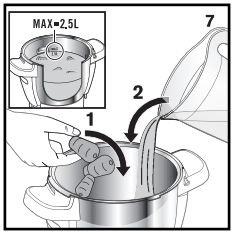


- den Dampfgareinsatz in den Behälter **(F5)**, zuvor muss dieser mit 0,7 L Flüssigkeit aufgefüllt werden (Wasser, Brühe…) **(siehe Abb. 5 und 6)**.

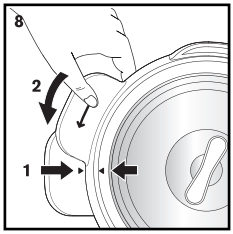




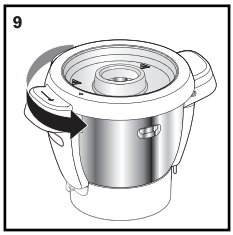
■ Geben Sie die Zutaten in den Behälter oder beim Dampfgaren in den Dampfgareinsatz **(siehe Abb. 7)**.



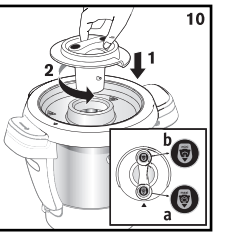
■ Setzen Sie den Deckel auf den Behälter **(D)**, ordnen Sie die beiden Dreiecke gegenüberliegend an **(siehe Abb. 8)**.



■ Verschließen Sie dann ohne Druckausübung den Deckel durch Drehen in Pfeilrichtung **(siehe Abb. 9)**.



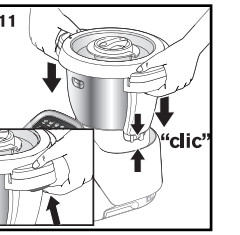
■ Setzen Sie den Dampfreglerverschluss **(E1)** auf den Deckel; dabei sind 2 Positionen möglich: **(siehe Abb 10)**.



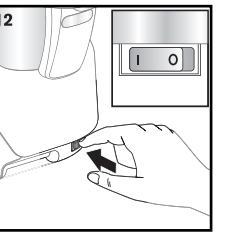
- DAMPF MINIMUM (b)
Schonendes Garen von Zubereitungen, Dessertcremes, Saucen, Risotto, wobei eine maximale Menge an Kondenswasser entweicht und so eine ideale Konsistenz erreicht wird.

- DAMPF MAXIMUM (a)
Dampfgaren mit maximalem Dampf und maximaler Wärme im Behälter. Mit dieser Einstellung werden Spritzer während des Mixvorganges verhindert.

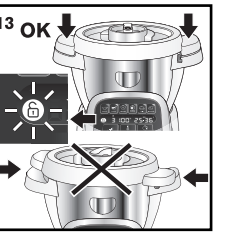
■ Positionieren Sie den Behälter **(D)** auf den Motorblock **(A)**. Beim Einrasten hören Sie ein Klickgeräusch **(siehe Abb. 11)**.

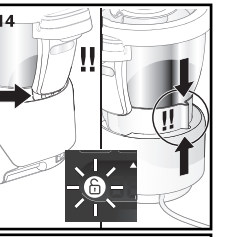


■ Ihr Gerät ist mit einem Ausschalter ausgestattet; stellen Sie den Schalter auf die Position 1. **(siehe Abb. 12).**



■ Das Gerät lässt sich nur dann einschalten, wenn Behälter und Deckel richtig angeordnet und auf dem Motorblock verriegelt sind **(siehe Abb. 13 und 14)**.

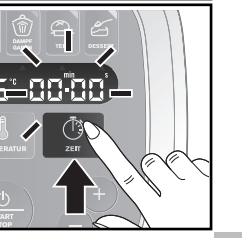




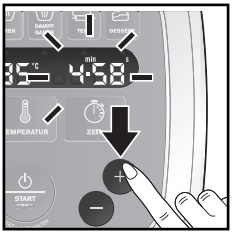
Bei falscher Anordnung oder schlechter Verriegelung von einem der beiden, beginnt die Sicherheitskontrollleuchte zu blinken, sobald eine Funktion aktiviert wird.

2. MANUELLER BETRIEB:

■ Drücken Sie auf die Auswahltaste der Einstellung, die Sie ändern möchten: den Geschwindigkeitsregler **(B2)** oder den Regler für die Kochtemperatur (B3) oder den Zeitregler **(B4)**. Daraufhin blinkt der ausgewählte Parameter auf der Anzeige auf **(C1- C2-C3)**.



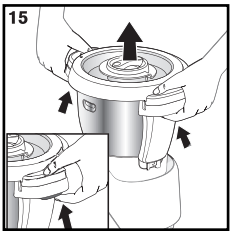
■ Ändern Sie diese Einstellung mittels des „+/-“-Reglers **(B6)**. Aus Sicherheitsgründen ist es nicht möglich, eine Änderung der Temperatur vorzunehmen, ohne eine Kochzeit einzustellen.



■ Nachdem Sie alle Einstellungen vorgenommen haben, drücken Sie auf die „START“-Taste **(B7)**. Wenn sich Ihr Gerät im Kochmodus befindet, leuchtet die rote Kontrollleuchte **(B3)** auf, um Ihnen anzuzeigen, dass der Kochvorgang begonnen hat.

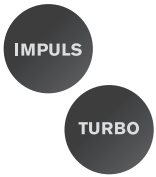
■ Pieptöne signalisieren das Ende der Zubereitung.

■ Drücken Sie auf die Griffe **(D2)**, und heben Sie den gesamten Behälter hoch **(D) (siehe Abb. 15)**.

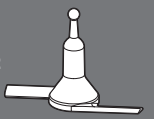


Empfehlungen für die Benutzung:
Wurde das Programm gestartet, haben Sie jederzeit die Möglichkeit, das Gerät durch Drücken der „STOP“-Taste anzuhalten.
In diesem Fall wird das Programm auf Pause geschaltet, zum Fortfahren drücken Sie einfach erneut auf die „START“-Taste. Wenn Sie versehentlich das falsche Programm ausgewählt haben oder wenn Sie es abbrechen möchten, halten Sie 2 Sekunden lang die Taste „STOP“ gedrückt.

Verwendung der Impuls-/Turbo-Funktion
Über das Bedienfeld **(B**) können Sie direkt auf die Funktionen „TURBO“ und **„IMPULS“ (B5)** zugreifen.
Für die Verwendung des Turbo-Modus (Höchstgeschwindigkeit) brauchen Sie nur die **„TURBO“**-Taste gedrückt zu halten. Das LCD-Display zeigt anschließend die Betriebsdauer **(C3)** an.
Für die Verwendung eines Intervallbetriebes, brauchen Sie nur auf die **„IMPULS“**-Taste zu drücken, um diese zu aktivieren bzw. zu stoppen. Auch in diesem Fall zeigt das LCD-Display die Betriebsdauer an. Wurde die Funktion aktiviert, haben Sie jederzeit die Möglichkeit, das Gerät durch Drücken der **„STOP“**-Taste anzuhalten. Hierdurch wird der Pause-Modus aktiviert. Sie können mit der Zubereitung fortfahren, indem Sie erneut auf die **„START“**-Taste drücken.

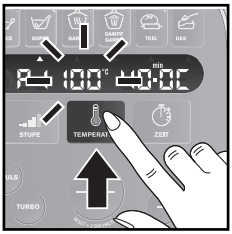


Damit Sie Ihr Gerät vielfältig anwenden können, gibt es für jede Zubereitung das professionelle Zubehör. Beispiele zur Anwendung finden Sie in der nachfolgenden Tabelle:

		STUFE	ZEIT	GEWICHT	TEMPERATUR
Universalmesser F1 ultrablade	**Suppen mixen**	1	3min	2,5L	100°C
	Kompott zubereiten	1	40s	1kg	100°C
	Gemüse zerkleinern	1	15s	1kg	100°C
	Fleisch zerkleinern	1	30s	1kg	100°C
	Fisch zerkleinern	1	15s	1kg	100°C
	!! Verwenden Sie dieses Zubehörteil nicht, um harte Zutaten zu zerkleinern, verwenden Sie dafür das Knet-/Mahlmesser F4.				
Misch-/Rühraufsatz F2 	Mit dem Misch-und Rührelement können Sie Gerichte kochen, wobei die Zutaten sorgfältig verrührt werden. Er eignet sich insbesondere zur Zubereitung von kontinuierlich zu kochenden Gerichten wie Risotto, Suppen, Eintöpfe etc.				
	Pastetenfüllungen	3	5min	500g	130°C
	Schmortopf	1	45min	2,5L	95°C
	Risottos	2	22min	1,5kg	95°C
	Ratatouilles, Chutneys, Hülsenfrüchte (Einstellungen: siehe Rezeptbuch)				
Schlag-/Rühraufsatz F3 !! St.9 max	**Eiweiß**	7	5/10min	7 max	
	Mayonnaisen, Schlagsahne	7	2/5min	0,5L	
	Saucen, Cremes, Füllungen (Kartoffelpüree, Polenta …)	4 bis 7	1/20min	1L	60▸90°C
Knet-/Mahlmesser F4	**Kneten von Nudel- und Weißbrotteig**	5	2min 30s	1,2kg	
	Kneten von Biskuitteig, Brandteig und Spezialbroten	5	2min 30s	1kg	
	Kneten von Hefeteigen	5 + 6	1min 30s + 2min	0,8kg	
	Lockere Teigmassen mischen (Rührkuchen)	5 + 6	40s + 3min	1kg	
	Schalenfrüchte fein mahlen	12	1min	0,6kg	
	Zerkleinern von harten Produkten	12	1min	0,6kg	
	Zerstoßen von Eis	10	1min	6 bis 10	
	Pfannkuchen-, Waffelteig	10	1min	1,5L	
Dampfgareinsatz F5	**Dampfgaren von Gemüse, Fisch oder Fleisch**		20/40min	1kg	100°C
	Suppe mit Stückchen		40-45min	2,5L	100°C
Stopfen E1	**Dampfreglerverschluss / Stopfen**			a maxi	b mini
	DAMPF MAXIMUM (a) = Dampfgaren.				
	DAMPF MINIMUM (b) = Risotto, Dessert-Cremes, Saucen…				

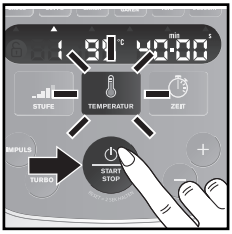
3. AUTOMATISCHER PROGRAMMBETRIEB

■ Drücken Sie auf das Programm Ihrer Wahl **(B1)**; auf der Anzeige erscheint daraufhin unter dem ausgewählten Programm ein Dreieck **(C4)**. Bei den Programmen Suppen, Garen, Teig, können durch wiederholtes Drücken verschiedene Unterprogramme angezeigt werden.



■ Die vorprogrammierten Einstellungen, beispielsweise die Dauer, können (je nach ausgewähltem Rezept bzw. je nach Zutaten oder zubereiteten Mengen) geändert werden. Drücken Sie auf den Geschwindigkeitsregler "STUFE" **(B2)** oder auf den Kochtemperaturregler "TEMPERATUR" **(B3)** oder auf den Zeitregler "ZEIT" **(B4)**; daraufhin blinkt die ausgewählte Einstellung auf der Anzeige auf **(C1-C2-C3)**.

■ Ändern Sie diese Einstellung mittels des „+/-“-Reglers **(B6)**.



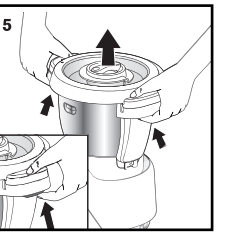
■ Nachdem Sie alle Einstellungen vorgenommen haben, drücken Sie auf die „START“-Taste **(B7)**, um das Programm zu starten.
Wenn sich Ihr Gerät im Kochmodus befindet, leuchtet die rote Kontrollleuchte **(B3)** auf, um Ihnen anzuzeigen, dass der Kochvorgang begonnen hat.

■ Pieptöne signalisieren das Ende der Zubereitung.

■ Nach Abschluss des automatischen Programmbetriebs schaltet das Gerät automatisch auf die 45-minütige Warmhaltefunktion. Zum Abschalten der Warmhaltefunktion genügt es, die „STOP“-Taste **(B7**) zu drücken. Wenn Sie den Deckel öffnen, auf die Griffe **(D2)** drücken oder den Behälter entfernen, wird die Warmhaltefunktion automatisch abgeschaltet. Nach Beendigung der Programme für Sauce, Schmoren P2 und P3 und Dessertcreme dreht sich der Motor während der Warmhaltephase weiter, damit die Speisen nicht am Boden des Behälters haften bleiben.

■ Am Ende des Knetvorgangs der Teig-Programme **P1** und **P2** geht das Gerät in den Modus „Teig aufgehen lassen” über; hierbei beträgt die Temperatur während 40 Minuten 30°C und erlaubt es dadurch, Ihrem Teig ein größeres Volumen zu verleihen. Wenn Sie den Deckel öffnen, auf die Griffe **(D2)** drücken oder den Behälter entfernen, wird die Pause-Funktion des Geräts aktiviert. Um mit der Zubereitung fortzufahren, müssen Sie auf die „START“-Taste drücken. Wenn Sie diesen Modus abschalten wollen, drücken Sie 2 Sekunden lang auf die „STOP“-Taste.

■ Um den Behälter abzunehmen, drücken Sie auf die Griffe **(D2)**, und heben Sie den gesamten Behälter hoch **(D) (siehe Abb. 15)**.



Verwendungstipps:

1- Wenn ein automatisches Programm läuft, können Sie das Gerät jederzeit anhalten, indem Sie auf die „STOP"-Taste drücken. Dadurch wird das automatische Programm in den Pause-Modus gesetzt. Sie können mit der Zubereitung fortfahren, indem Sie auf die „Start"- Taste drücken. Wenn Sie versehentlich das falsche Programm ausgewählt haben oder wenn Sie es abbrechen möchten, halten Sie 2 Sekunden lang die Taste „STOP" gedrückt.

2- Ihr Gerät ist mit einem Mikroprozessor ausgestattet, der dessen Stabilität kontrolliert und analysiert. Im Falle der Instabilität wird die Geschwindigkeit des Motors automatisch verringert. Falls das Problem anhält, wird der Motor angehalten und auf dem Bildschirm wird „STOP" angezeigt :

- **Überprüfen Sie, ob die Menge der Zutaten nicht zu groß ist oder ob die Geschwindigkeit korrekt ausgewählt wurde.**
- **Überprüfen Sie, ob Sie das empfohlene Zubehör verwenden.**
- **Starten Sie Ihr Gerät anschließend neu.**

BESCHREIBUNG DER AUTOMATISCHEN PROGRAMME:

Automatische Programme	SAUCE	SUPPE		GAREN		
	Sauce	**Suppe P1**	**Suppe P2**	**Garen P1**	**Garen P2**	**Garen P3**
Standard-geschwindigkeit **(einstellbar)**	Stufe 6 **(St.2 bis St.8)**	10 Impulse und St.12 für 2 min.	10 Impulse	Stufe 3	Stufe 1	Stufe 2
Standardtemperatur **(einstellbar)**	70°C **(50°C bis 100°C)**	100°C **(90°C bis 100°C)**	100°C **(90°C bis 100°C)**	130°C **(nicht einstell-bar)**	95°C **(80°C bis 100°C)**	95°C **(80°C bis 100°C)**
Standarddauer **(einstellbar)**	8 min **(5 min bis 40 min)**	40 min **(20min bis 60 min)**	45 min **(20 min bis 60 min)**	5 min **(2 min bis 15 min)**	45 min **(10 min bis 2 h)**	20 min **(10 min bis 2 h)**
Warmhalten als „Standard" am Ende eines Programms	45 min	45 min	45 min		45 min	45 min
Motorgeschwindigkeit während des Warmhaltens	St. 4				5s ON mit St. 3 - 20s OFF	10s ON mit St. 3 - 10s OFF

Automatische Programme						
	Dampfgaren P1	**Dampfgaren P2**	**Teig P1**	**Teig P2**	**Teig P3**	**Dessert**
Standard-geschwindigkeit **(einstellbar)**			St.5 für 2 min 30s	St.5 für 1 min 30s anschließend St.6 für 2 min	St.3 für 40s anschließend St.9 für 3 min	St.4 **(St.2 bis St.8)**
Standardtemperatur **(einstellbar)**	100°C **(nicht einstellbar)**	100°C **(nicht einstellbar)**				90°C **(50°C bis 110°C)**
Standarddauer **(einstellbar)**	30 min **(1 min bis 60 min)**	35 min **(1 min bis 60 min)**	2 min 30s **(30s bis 2 min 30s)**	3 min 30s **(30s bis 3 min 30s)**	3 min 40s **(1 min 40s bis 3 min 40s)**	15 min **(5 min bis 60 min)**
Warmhalten als „Standard“ am Ende eines Programms	45 min	45 min				45 min
Motorgeschwindigkeit während des Warmhaltens						St. 4
Gehen von Teig 30° „Standard“ am Ende eines Programms			40 min	40 min		

4. VERWENDUNG DES DAMPFGAREINSATZES

Für das Dampfgaren müssen Sie zuvor 0.7 Liter Wasser in den Behälter geben. **(siehe Abschnitt III VERWENDUNG DES GERÄTES Abb. 7).**

Beachten Sie, dass der Dampfregler/Stopfen bei der Verwendung mit der Einstellung „wenig Dampfauslass“ DAMPF MAXIMUM **(a)** in Ihre Richtung zeigt **(Abb. 7)** zum Dampfgaren mit einer maximalen Menge an Dampf und Wärme im Behälter. Mit dieser Einstellung werden Spritzer während des Garvorgangs verhindert.

Die Garzeiten sind Richtwerte und können durch verschiedene Bedingungen beeinflusst werden: geschnittenes oder ungeschnittenes Gemüse, Menge der Zutaten im Behälter, Gemüsevielfalt und Reifegrad. Wenn die voreingestellt Garzeit nicht ausreicht, können Sie die Garzeit verlängern.

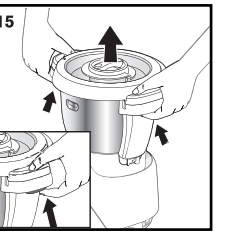
Sie können außerdem den manuellen Modus auswählen und die Temperatur 130 °C sowie je nach Art und Menge der Zutaten die entsprechende Garzeit einstellen. Siehe dazu die unten stehende Tabelle.

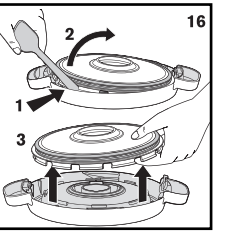
Dauer des Dampfgarens			
Zutaten	**Mengen (max)**	**Geschätzte Kochdauer**	**Empfehlung für Dampfprogramm**
Kartoffeln	1 kg	30 min	P2
Möhren	1 kg	30 min	P2
Zucchini	800 g	20 min	P1
Pastinaken	800 g	25 min	P1
Lauch	800 g	25 min	P1
Grüne Bohnen	800 g	30 min	P2
Brokkoli	500 g	20 min	P1
Fisch	600 g (mit Backpapier)	15 min	P1
Weißes Fleisch	600 g (mit Backpapier)	20 min	P2

Einige Rezepte können aufgrund des Auftretens von Blasenbildungen überkochen, vor allem bei der Verwendung von tiefgefrorenem Gemüse. In diesem Fall müssen Sie die Mengen entsprechend verringern.

IV – REINIGUNG DES GERÄTES

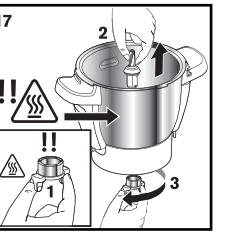
- Das Gerät darf nicht in Wasser getaucht werden. Halten Sie den Motorblock (A) und die Netzschnur niemals unter fließendes Wasser und tauchen Sie sie nicht in andere Flüssigkeiten. Nach Abschluss des Programms ziehen Sie den Stecker des Gerätes aus der Steckdose.
- Reinigen Sie Ihren Behälter sofort nach der Verwendung.
- Drücken Sie auf die Griffe **(D2)**, und heben Sie den gesamten Behälter hoch **(D) (Abb. 15)**.
- Stellen Sie den Behälter auf eine ebene Fläche.
- Entriegeln Sie den Deckel, indem Sie ihn eine Vierteldrehung im Uhrzeigersinn drehen. Nehmen Sie den Deckel vorsichtig ab.
- Wenn die Teile abgekühlt sind, klipsen Sie den Dichtungsträger mithilfe der Küchenspachtel herunter **(G) (siehe Abb. 16)**.
- **Gehen Sie vorsichtig mit den Klingen des geschliffenen Ultrablade-Universalmessers (F1) und des Knet-/Mahlmessers (F4) um, wenn Sie sie reinigen und wenn Sie den Behälter leeren. Diese sind sehr scharf.**



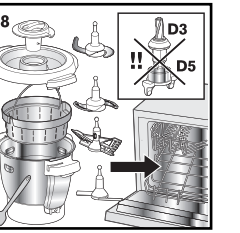


- Wenn die Teile abgekühlt sind:

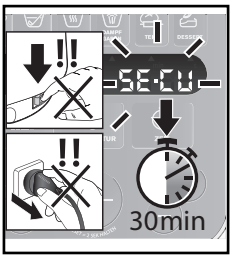
- Entfernen Sie den Antrieb **(D3)**, die Dichtung **(D4)**, den Sicherungsring **(D5) (siehe Abb. 17)**.
- Reinigen Sie den Behälter **(D)**, den Antrieb **(D3)**, die Dichtung **(D4)**, den Sicherungsring **(D5)**, die Zubehörteile **(F1)**, **(F2)**, **(F3)**, **(F4)**, **(F5)**, den Dampfregler/Stopfen **(E1)**, den Deckel **(E2)**, den Dichtungshalter **(E3)**, den Dichtungsring **(E4)**, mit einem Schwamm und warmen Seifenwasser.



- Spülen Sie die einzelnen Bestandteile unter fließendem Wasser.
- Bei starker Verschmutzung mehrere Stunden in Wasser mit Spülmittel einweichen lassen und, falls nötig, mit dem Küchenspachtel **(G)** oder einem Topfschwamm abkratzen.
- Wenn der Behälter verkalkt ist, können Sie einen Topfschwamm verwenden und diesen, falls nötig, in Essig-Essenz tränken.
- Reinigen Sie den Motorblock **(A)** mit einem feuchten Tuch. Trocknen Sie ihn sorgfältig ab.
- Den Behälter, die Deckeleinheit und die Zubehörteile können Sie in der Spülmaschine reinigen. Dies gilt nicht für den Antrieb **(D3 und D4)** und den Sicherungsring **(D5) (Abb. 18)**
- Bei der Zubereitung mit Zutaten wie Curry u. Ä., bzw. bei der Zubereitung von Karottensaft, usw. können sich die Zubehörteile, der abnehmbare Antrieb und die Deckel leicht verfärben; dies beeinträchtigt jedoch keinesfalls Ihre Gesundheit oder die korrekte Funktionsweise Ihres Geräts. Reinigen Sie aus diesem Grund die Teile umgehend nach der Verwendung.
- Bevor Sie den kompletten Behälter (D) wieder verwenden, stellen Sie stets sicher, dass die elektrischen Kontakte unter dem Behälter sauber und trocken sind.



V – WAS TUN, WENN IHR GERÄT NICHT FUNKTIONIERT?



Ihr Gerät ist serienmäßig mit elektronischen Motorschutzfunktionen ausgestattet, um seine Langlebigkeit zu gewährleisten. Diese elektronische Sicherung schützt Sie vor jeglicher anormaler Verwendung. So ist Ihr Motor perfekt geschützt.

Unter bestimmten Bedingungen, bei einer sehr intensiven Verwendung, bei der die Empfehlungen der Anleitung nicht berücksichtigt werden (vgl. Abschnitte „KENNENLERNEN und VERWENDUNG DES GERÄTS“: mögliche Überladung und/oder ungewöhnlich langer Betrieb und/oder zu kurze Aneinanderreihung von Zubereitungen) wird der elektronische Schutz ausgelöst, um den Motor zu schützen. In diesem Fall schaltet sich das Gerät aus und es erscheint die Anzeige „SECU“ auf dem LCD-Bildschirm des Bedienfeldes, um anzuzeigen, dass das Gerät momentan nicht mehr einsatzbereit ist.

Wenn „SECU“ auf Ihrem Bedienfeld erscheint und sich Ihr Gerät abschaltet, gehen Sie folgendermaßen vor:

- Lassen Sie Ihr Gerät eingeschaltet und den 0/1-Schalter auf der Position 1 „AN“ (WICHTIG: Verstellen Sie in diesem Fall nicht den Schalter an der Rückseite des Geräts - Punkt H in der Anleitung)
- Orientieren Sie sich an den Empfehlungen in der Anleitung, um Ihre Einstellungen wieder anzupassen (vgl. Abschnitte „KENNENLERNEN und VERWENDUNG DES GERÄTS“: Menge der Zutaten/Zubereitungszeit/Temperatur/Zubehör).
- Warten Sie eine halbe Stunde, damit sich der Motor wieder abkühlt.
- Starten Sie Ihr Gerät neu, indem Sie 2 Sekunden lang den Knopf „Start/Stop/Reset“ drücken (Punkt B7 in der Anleitung).

Ihr Gerät ist wieder vollständig einsatzbereit.

Der Kundendienst von KRUPS Deutschland steht Ihnen bei sämtlichen Fragen zur Verfügung.

PROBLEME	URSACHEN	LÖSUNGEN
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker ist nicht angeschlossen.	Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an.
	Der Schalter **(H)** befindet sich in der Position 0.	Stellen Sie den Schalter auf die Position 1. **(siehe Abb. 12)**
	Der Behälter oder der Deckel sind nicht richtig aufgesetzt oder eingerastet.	Prüfen Sie, ob der Behälter und der Deckel gemäß den Abbildungen in der Bedienungsanleitung aufgesetzt und eingerastet sind. **(siehe Abb. 8 und 9)**
Der Deckel schließt nicht korrekt.	Der Deckel ist nicht komplett.	Überprüfen Sie ob die Dichtung korrekt mit dem Dichtungshalter zusammengesetzt, und der Dichtungshalter korrekt auf den Deckel aufgesetzt wurden. **(siehe Abb. 1 und 2)**
Extrem starke Vibrationen.	Das Gerät steht nicht auf einer ebenen Fläche; das Gerät ist nicht stabil.	Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche.
	Eine zu große Menge an Zutaten.	Verringern Sie die Menge der verarbeiteten Zutaten
	Falsches Zubehör verwendet.	Überprüfen Sie, ob Sie das empfohlene Zubehör verwenden.

PROBLEME	URSACHEN	LÖSUNGEN
Der Deckel tropft.	Eine zu große Menge an Zutaten.	Verringern Sie die Menge der verarbeiteten Zutaten.
	Der Deckel ist nicht richtig aufgesetzt oder eingerastet.	Setzen Sie den Deckel ordnungsgemäß auf dem Behälter. **(siehe Abb. 8 und 9)**
	Der Dichtungsring ist nicht vorhanden.	Setzen Sie den Dichtungsring auf den Dichtungsträger und klipsen Sie die gesamte Einheit auf den Deckel. **(siehe Abb. 1 und 2)**
	Der Dichtungsring ist durchtrennt oder beschädigt.	Wechseln Sie die Dichtung oder kontaktieren Sie ein zugelassenes Kundendienstzentrum.
	Falsches Zubehör verwendet.	Überprüfen Sie, ob Sie das empfohlene Zubehör verwenden.
Der Behälterantrieb leckt.	Die Dichtung wurde nicht korrekt eingesetzt.	Positionieren Sie die Dichtung korrekt. **(siehe Abb. 1)**
	Die Dichtung ist beschädigt.	Kontaktieren Sie ein zugelassenes Kundendienstzentrum.
	Der Sicherungsring **(D5)** wurde unzureichend befestigt.	Befestigen Sie den Ring korrekt **(D5)**. **(siehe Abb. 3)**
Die Messer drehen sich schwer.	Zu große oder zu harte Stücke.	Verringern Sie die Größe oder Menge zu verarbeiteten Zutaten. Flüssigkeit hinzufügen.
Motorgeruch.	Bei der ersten Verwendung des Geräts oder bei Überlastung des Motors aufgrund einer zu großen Menge an Zutaten oder zu harter oder zu großer Stücke.	Lassen Sie den Motor abkühlen (etwa 30 Minuten) und verringern Sie die Menge der Zutaten im Behälter.
„STOP" wird angezeigt.	Das Gerät vibriert zu stark und wurde aus Sicherheitsgründen abgeschaltet.	Überprüfen Sie, ob die empfohlene Geschwindigkeit eingehalten wurde bzw., ob Sie das empfohlene Zubehörteil verwenden.
„SECU" wird angezeigt.	Verschiedene Rezepte nacheinander ohne ausreichende Abkühlphase.	Lassen Sie den Motor abkühlen (etwa 30 Minuten) und verringern Sie die Menge der Zutaten im Behälter
„SECU" wird angezeigt.	Überlastung des Motors aufgrund einer zu großen Menge an Zutaten oder zu harter oder zu großer Stücke	Lassen Sie den Motor abkühlen (etwa 30 Minuten) und verringern Sie die Menge der Zutaten im Behälter
„SECU" wird angezeigt + rote LED blinkt.	Überhitzung der Temperaturfühler.	Kontaktieren Sie ein zugelassenes Kundendienstzentrum.
„Err1" wird angezeigt + rote LED blinkt.	Das Heizelement funktioniert nicht.	Überprüfen Sie, ob die Anschlussstifte für die Stromversorgung unter dem Behälter nicht verschmutzt sind. Wenn dies der Fall ist, reinigen Sie diese und versuchen Sie es erneut. Wenn das Problem trotzdem weiterhin besteht, kontaktieren Sie bitte ein zugelassenes Kundendienstzentrum.
„Err2" wird angezeigt.	Elektronischer Defekt.	Kontaktieren Sie ein zugelassenes Kundendienstzentrum.
„Err3" wird angezeigt.	Geschwindigkeitsfehler.	Kontaktieren Sie ein zugelassenes Kundendienstzentrum.
„Err4" wird angezeigt.	Kommunikationsfehler mit der Elektronikkarte des Messers.	Kontaktieren Sie ein zugelassenes Kundendienstzentrum.
„ntc1" wird angezeigt+ rote LED blinkt.	Der Temperaturfühler 1 funktioniert nicht mehr.	Kontaktieren Sie ein zugelassenes Kundendienstzentrum.
„ntc2" wird angezeigt + rote LED blinkt.	Der Temperaturfühler 2 funktioniert nicht mehr.	Kontaktieren Sie ein zugelassenes Kundendienstzentrum.

PROBLEME	URSACHEN	LÖSUNGEN
Probleme beim Dampfgaren	Der Dampfreglerverschluss ist falsch eingestellt	Stellen Sie den Dampfreglerverschluss auf „wenig Dampfauslass“ DAMPF MAXIMUM in Ihre Richtung für mehr Dampf im Behälter und ein effektiveres Garen. **(Siehe Abschnitt VERWENDUNG DES DAMPFKORBS Abb. 7)**
Probleme beim Dampfgaren	Die Garzeit ist unzureichend.	Wenn die Garzeit nicht ausreicht, können Sie eine zusätzliche Garzeit einstellen. Erhöhen Sie die Garzeit je nach Menge und Art der Zutaten, ob direkt im automatischen Betrieb „Dampfgaren“ oder im manuellen Betrieb durch Auswahl der Temperatur von 130 °C. **(Siehe Abschnitt VERWENDUNG DES DAMPFKORBS)**

Ihr Gerät funktioniert immer noch nicht?
Wenden Sie sich an ein zugelassenes Kundendienstzentrum (siehe Liste im Serviceheft).

TECHNISCHE GERÄTEDATEN

Leistung:	1550W
Temperaturbereich:	von 30 ° bis 130 °C; in Stufen von 5 °C.
Betriebsdauer:	5 Sekunden bis 2 Stunden erhöhbar in Stufen von min. 5 Sekunden und max. 1 Minute.
Anzahl der Geschwindigkeitensstufen: 12	- Stufe 1 und 2 drehen im Intervallbetrieb: Stufe 1 (5 s drehen /20 s Pause). Stufe 2 (10 s drehen / 10 s Pause). - 10 weitere Geschwindigkeitsstufen: (Geschwindigkeiten 3 bis 12).

RECYCLING

- Entsorgung des Gerätes und der Verpackungsmaterialien

Die Verpackung besteht ausschließlich aus umweltfreundlichen Materialien, die nach den geltenden Recycling-Bestimmungen entsorgt werden können.
Für die Entsorgung des Gerätes informieren Sie sich bitte bei den zuständigen Stellen Ihrer Gemeinde.

- Entsorgung elektrischer und elektronischer Geräte:

Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

ⓘ Ihr Gerät enthält zahlreiche wiederverwertbare oder recyclebare Materialien.
➲ Bringen Sie das Gerät zur Entsorgung zu einer Sammelstelle.

HOTLINE : DE : 0800 98 000 00 - AT : 0800 225 225 - CH : 0800 37 77 37

www.krups.com

07.2014